

Winterbrot – Rezept

Zutaten

- 500 g Winterbrotmehl-Mischung Mühle Schönenbühl
- 200 ml Wasser
- 200 ml Milch (pflanzlich oder tierisch)
- ¼ Block Frischhefe
- 2 TL Zucker
- 2 TL Salz



Zubereitung

1. Hefe vorbereiten

- Frischhefe in einem kleinen Behälter zerbröseln.
- Mit Zucker vermischen und leicht umrühren.
- Ca. 5 Minuten stehen lassen, bis die Hefe durch die Reaktion mit dem Zucker flüssig wird.
Tipp: Wenn du keine Geduld hast, einfach mit einem Löffel verrühren, bis sie sich auflöst.

2. Teig ansetzen

- Mehl mit Salz in einer großen Schüssel vermengen.
- Flüssige Hefe, Wasser und Milch dazugeben.
- Alles zu einem glatten Teig verkneten:
 - Mit Maschine: 8–10 Minuten
 - Von Hand: ca. 10 Minuten

3. Teigruhe

- Teig abgedeckt bei Zimmertemperatur mindestens 4 Stunden, besser über Nacht ruhen lassen.
Schnellversion: ½ Block Hefe verwenden und nur 1–1,5 Stunden an warmen Ort gehen lassen.
Empfehlung: Lange Gehzeit verbessert Geschmack, Kruste und Bekömmlichkeit.

Backen

Vorbereitung

- Ofen auf 250 °C vorheizen.
- Gusseisernen Topf im Ofen mit aufheizen.
- Teig auf die Arbeitsfläche geben, nicht mehr kneten, nur zu einer Kugel formen.
- *Tip*p: Nochmals 30 Minuten gehen lassen für mehr Luftigkeit.

Topping

- Nach Wunsch mit Mehl bestäuben oder z. B. Hirseflocken (wie auf Bild), Leinsaat, Körner etc. dekorieren. Deiner Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!

Einschneiden & Dampf

- Brot ca. 1–2 cm tief einschneiden.
- Auf einem Backpapier in den heißen Topf legen, und Deckeln drauf.
- *Tip*p: Eiswürfel oder etwas Wasser in den Topf für Dampf – das hilft beim Aufgehen.

Backzeit

- 10 Minuten bei 250 °C bei Ober- und Unterhitze
- Dann auf 200 °C reduzieren, weitere 30 Minuten backen
- In den letzten 10 Minuten Deckel entfernen.
- *Alternative zu gusseisernem Topf*: Wenn kein gusseiserner Topf vorhanden ist, kann das Brot auch auf einem Blech gebacken werden. Die Backzeiten bleiben gleich.

Fertigstellung

- Nach ca. 40 Minuten sollte das Brot eine schöne Kruste haben.
- Klopfest: Klingt es hohl, ist es fertig.
- Alternativ: Mit Thermometer prüfen – Kerntemperatur: 93 °C

Abkühlen

- Brot auf einem Gitter auskühlen lassen.
- Nicht zu heiß anschneiden! Sonst verdampft die Feuchtigkeit und das Brot wird schneller trocken.